



*Formule à 37 € * (entrée, plat et dessert),*

valable uniquement sur les plats signalés par un astérisque.

Entrée

- * Carpaccio de langue de bœuf tiède, sauce gribiche. 10 €
- * Pâté en crouste de canard et foie gras des Canailles. 12 €
- * Filet de maquereau snacké, pickles de légumes. 10 €
- Bisque de homard breton, artichaut et estragon. 18 €
- Foie gras de canard mi-cuit au Sauternes. 17 €

Plat

- * Poisson du marché. 23 €
- * Fricassée de rognon de veau à la graine de moutarde, pomme purée. 23 €
- * Echine de cochon 'fermier' confite, poêlée de légumes de saison. 23 €
- Ris de veau poêlé 'meunière', grenailles et carottes rôties au romarin. 34 €
- Cœur de rumsteck épais, pleurotes et pommes dauphine. 25 €

Dessert

- * Assiette de fromages affinés (Fromagerie Crème 20^{ème} arr.). 10 €
- * Nage de poires et figues aux épices douces. 10 €
- * Crémeux aux citron, framboises et crumble aux amandes. 10 €
- * Baba au rhum, chantilly au citron vert. 10 €
- * Profiteroles au chocolat et pistache. 10 €
- Soufflé chaud au Grand-Marnier. 14 €

Nos prix s'entendent TTC - Service compris.



Michelin bib gourmand Depuis 2018